Kurczak z makaronem, szpinakiem i pomidorami

30 min.

4 os.

520 kcal/ os.

ok. 7 zł/os.

Składniki

- podwójny filet z kurczaka - 2 szt.
- tarty ser corregio – 40 g
- makaron penne - 1 opak.
- pomidorki koktajlowe - 250 g
- śmietanka kremówka 30% - 150 ml
- ząbek czosnku - 3 szt.
- świeże liście szpinaku - 500 g
- oliwa z oliwek - 6 łyżek
- sól - 1/2 łyżeczki
- pieprz - 1/2 łyżeczki

Sposób przygotowania

Mięso umyj, osusz i pokrój w kostkę. Dopraw solą i pieprzem.

Na patelni rozgrzej 3 łyżki oliwy z oliwek i umieść na niej mięso. Smaż do momentu, gdy kurczak uzyska złoty kolor. Następnie zdejmij z ognia i przełóż do miski.

Na czystej patelni rozgrzej pozostałą oliwę. Delikatnie podsmażaj posiekany czosnek i umyty szpinak. Dodaj pomidorki przekrojone na pół i smaż całość przez dwie minuty, ciągle mieszając. Ugotuj makaron w osolonej wodzie.

Do szpinaku dodaj śmietanę i kurczaka. Gotuj sos przez kilka minut. Dopraw do smaku solą oraz pieprzem. Makaron z kurczakiem i sosem podawaj w głębokim talerzu. Posyp startym parmezanem. Smacznego!